

Thai Curry

Thai Take Away

Månedens menu

Januar

Forret: **Kung chup bang tod** - 5 stk indbagte kæmperejer - med sød chilisaucе (nr 105)

Hovedret: **Kaeng ka-ri** - Kylling stegt i gul karrysauce og kokosmælk med løg, kartofler og cashewnødder (nr 121)

Februar

Forret: **Sate gai** - 4 stk kyllingespyd marineret i mild karry - med peanutsauce (nr 103)

Hovedret: **Phat ga pau** - Kylling stegt i soyasauce med broccoli, babymajs, bambusskud, løg og basilikum (nr 114)

Marts

Forret: **Wanton** - 8 stk ægdejspakker fyldt med hakket svinekød - med sød chilisaucе (nr 102)

Hovedret: **Mas sa man** - Kylling stegt i massaman karrysauce og kokosmælk med kartofler, løg og cashewnødder (nr 126)

April

Forret: **Paa pia** - 4 stk mini-thai forårsruller fyldt med svinekød, glasnudler, hvidkål og gulerødder - med sød chilisaucе (nr 101)

Hovedret: **Kaeng khiew wan** - Kylling stegt i grøn karrysauce og kokosmælk med peberfrugt, auberginer, bambusskud og basilikum (nr 120)

Maj

Forret: **Kung chup bang tod** - 5 stk indbagte kæmperejer - med sød chilisaucе (nr 105)

Hovedret: **Phat priew wan** - Kylling stegt i sursød sauce med peberfrugt, agurk, babymajs, ananas, gulerødder og løg (nr 115)

Juni

Forret: **Sate gai** - 4 stk kyllingespyd marineret i mild karry - med peanutsauce (nr 103)

Hovedret: **Kaeng pet** - Kylling stegt i rød karrysauce og kokosmælk med peberfrugt, bambusskud, auberginer, ananas og basilikum (nr 122)

Juli

Forret: **Wanton** - 8 stk ægdejspakker fyldt med hakket svinekød - med sød chilisaucе (nr 102)

Hovedret: **Pa naeng** - Kylling stegt i panaeng karrysauce og kokosmælk med peberfrugt, springløg og basilikum (nr 119)

August

Forret: **Paa pia** - 4 stk mini-thai forårsruller fyldt med svinekød, glasnudler, hvidkål og gulerødder - med sød chilisaucе (nr 101)

Hovedret: **Phat khing** - Kylling stegt i ingefærsauce med gulerødder, broccoli, peberfrugt, svampe, babymajs, løg og cashewnødder (nr 125)

September

Forret: **Kung chup bang tod** - 5 stk indbagte kæmperejer - med sød chilisaucе (nr 105)

Hovedret: **Phat pak** - Kylling stegt i soyasauce med grøntsager og løg (nr 112)

Oktober

Forret: **Sate gai** - 4 stk kyllingespyd marineret i mild karry - med peanutsauce (nr 103)

Hovedret: **Phat gai met himapham** - Kylling stegt i soyasauce med peberfrugt, broccoli, ananas, babymajs, løg og cashewnødder (nr 116)

November

Forret: **Wanton** - 8 stk ægdejspakker fyldt med hakket svinekød - med sød chilisaucе (nr 102)

Hovedret: **Kaeng pet** - Kylling stegt i rød karrysauce og kokosmælk med peberfrugt, bambusskud, auberginer, ananas og basilikum (nr 122)

December

Forret: **Paa pia** - 4 stk mini-thai forårsruller fyldt med svinekød, glasnudler, hvidkål og gulerødder - med sød chilisaucе (nr 101)

Hovedret: **Phat nam man hoi** - Kylling stegt i østerssauce med broccoli, gulerødder, babymajs, peberfrugt og løg (nr 113)

Pris kun kr **95.-**